Guida al progetto trnd

De Cecco

Pasta a regola d'arte dal 1886

Blog del progetto: www.trnd.it/dececco
Il tuo contatto personale trnd: the_queen@trnd.it

I trnder fanno conoscere il segreto della pasta De Cecco

Benvenuti in un progetto per veri buongustai, che farà provare a 5.000 trnder tutta la bontà e la qualità della pasta De Cecco. Insieme scopriremo tutto il gusto di questa pasta unica, facendola scoprire ai nostri amici grazie a cene e pranzi in compagnia!

Solo il grano migliore e metodi di produzione certificati e in linea con la tradizione: questo è il segreto che da più di 125 anni determina la qualità e la bontà della pasta De Cecco.

La pasta De Cecco è sinonimo di qualità certificata.

Insieme a 5.000 trnder vogliamo conoscere i segreti che rendono la pasta De Cecco così speciale e vogliamo farli conoscere ai nostri amici, parenti e conoscenti attraverso il passaparola.

Pronti a fare un viaggio nel mondo della pasta De Cecco? Buon appetito!

In questo **progetto trnd** vogliamo...

1. ... **provare** la pasta De Cecco insieme a 5.000 trnder e ai loro amici, parenti, colleghi e conoscenti.

Provare

2. ... esprimere la nostra opinione su questa pasta inimitabile in **tre sondaggi online**.

Dire la nostra

3. ... **far conoscere** la pasta De Cecco e i suoi speciali metodi di produzione ad amici, colleghi e parenti, semplicemente parlandone o assaggiandola insieme.

Far conoscere

4. Raccogliere numerosi **resoconti del passaparola e questionari per la ricerca di mercato**: quali sono le tue esperienze con il passaparola? Con quanti amici hai già parlato del segreto della qualità della pasta firmata De Cecco?

Scrivere resoconti

Qualità e tradizione da oltre 125 anni

Dal 1886 De Cecco produce una pasta di alta qualità che unisce il meglio dell'antica tradizione pastaia con la garanzia e il controllo di un processo industriale certificato.

Un'ineguagliabile combinazione di tradizione e modernità, che ha portato la De Cecco ad una posizione di leadership nella produzione di una pasta di alta qualità.

La bontà della pasta De Cecco è certificata. Infatti, De Cecco è la prima pasta certificata per la qualità distintiva di numerosi parametri. La Certificazione di prodotto è rilasciata dalla società norvegese DNV (Det Norske Veritas), ente di certificazione tra i più autorevoli al mondo, che va ad implementare un percorso già avviato da anni con l'adozione del sistema qualità ISO 9001.

La certificazione di prodotto attesta che la pasta è conforme alle caratteristiche di eccellenza dichiarate dal soggetto certificato. Nel caso di De Cecco, essa garantisce il rispetto di parametri specifici accertati scientificamente e periodicamente controllati, pena la perdita della certificazione stessa.

Il metodo De Cecco

Sin dal 1886, De Cecco porta avanti una tradizione pastaia che viene affinata ogni giorno che passa, portando sulle tavole di tutto il mondo il piacere autentico della cucina italiana.

Per preparare le nostre penne o i nostri spaghetti preferiti ci bastano solo pochi minuti. A De Cecco però il processo di produzione richiede diverse ore, poiché quest'ultimo segue lo stesso metodo antico e sapiente di oltre 125 anni fa. Per questo De Cecco garantisce ai suoi consumatori una pasta fatta a regola d'arte!

Scopriamo insieme i punti principali del metodo De Cecco, che si basa sulla lavorazione tradizionale secondo una ricetta di oltre 125 anni:

- dal 1886 De Cecco sceglie i migliori grani duri prodotti in Italia e nel resto del mondo per garantire una pasta dalle qualità uniche e dalla perfetta tenuta in cottura.
- prima di essere macinati, i grani devono superare severi controlli qualitativi nei laboratori De Cecco e risultare perfettamente salubri.
- la semola che viene pastificata è a grana “grossa” per preservare l’integrità del glutine e ottenere un sapore più “dolce”.
- l'impasto viene effettuato con acqua fredda ad una temperatura minore di 15°C per assicurare un'ottimale tenuta in cottura della pasta.
- vengono usate trafile ruvide al bronzo per rendere la pasta porosa e farle catturare meglio il condimento.
- l'essiccazione avviene lentamente e a bassa temperatura per preservare le caratteristiche organolettiche dei grani.

Nelle prossime pagine scopriremo il processo produttivo nel dettaglio!

Dalla tradizione…

Da più di 125 anni, De Cecco utilizza solo le migliori materie prime e antiche tecniche produttive per garantire una pasta unica e inimitabile. Vediamo i vari passaggi del processo produttivo.

Selezione del grano
Per la produzione della sua pasta, De Cecco seleziona solo i migliori grani duri prodotti in tutto il mondo, ovvero quelli di colore giallo tenue, colore che permane in tutte le fasi della lavorazione. Il grano viene sottoposto a scrupolose analisi di laboratorio: forma, peso, colore, impurità, proteine e altre caratteristiche vengono scrupolosamente analizzate prima di determinare la migliore miscela di grani duri.

Molitura
La molitura è il momento in cui i chicchi vengono privati delle parti meno nobili. Infatti, la semola migliore viene dal cuore del grano duro. In De Cecco solo poco più del 60% del chicco del grano viene usato per produrre la pasta.
La semola De Cecco ha anche un'altra particolarità poiché è una semola detta a grana «grossa». Questo vuol dire che più del 40% ha una granulometria superiore a 400 micron, che consente di preservare l'integrità del glutine e garantire una pasta dall'ottima tenuta in cottura.

Impasto
Gli elementi chiave dell'impasto, lavorato lentamente, sono l'acqua purissima, fredda, proveniente dalla sorgente De Cecco nel Parco della Majella e la semola a grana “grossa”.
L'acqua non arriva mai ad una temperatura superiore ai 15 gradi. La temperatura bassa è utile per creare una pasta con un'elevata consistenza e che mantiene una perfetta tenuta in cottura.
Impastare la semola a grana grossa con un'acqua fredda non è un'operazione semplicissima e richiede infatti l'intervento di pastai di grande esperienza.

…una pasta a regola d'arte

Trafilatura
La pasta trafilata al bronzo ha la caratteristica di essere ruvida e porosa. Questa speciale trafilatura rende la pasta più capace di catturare il condimento.

Essiccazione
L'essiccazione della pasta deve essere lenta ed effettuata a bassa temperatura, proprio secondo i dettami dell'antica arte pastaia, propria del metodo De Cecco. Soltanto in questo modo la pasta mantiene inalterato tutto il suo sapore e le sue caratteristiche organolettiche. Infatti, la pasta conserva così il tipico colore giallo pallido del grano. Per alcuni formati occorre addirittura attendere oltre 40 ore per non compromettere il colore, il profumo e la tenuta in cottura della pasta.

Rito dell'assaggio
Il momento più bello! Questo è un passaggio importante per verificare la qualità della pasta. Una pasta di qualità è tale se si cuoce uniformemente sia esternamente che internamente.
Il punto ideale di cottura si raggiunge quando la parte interna più cruda, detta animella, sparisce e la pasta ha una cottura uniforme. Puoi verificarlo tu stesso utilizzando il vetrino che hai trovato nel tuo starter kit!

Ora che conosciamo il processo di produzione della pasta De Cecco, siamo pronti a gustarne tutto il suo sapore!

Il tuo starter kit

5.000 trnder ricevono a casa un kit gratuito con il seguente contenuto.

Per te, da assaggiare e provare insieme ad amici, parenti e conoscenti:

- 2 confezioni di Spaghetti De Cecco da 500 g.
- 2 confezioni di Penne Rigate De Cecco da 500 g.
- 1 vetrino per fare il test di cottura della pasta.
- 1 catalogo di prodotti De Cecco.

Da distribuire ai tuoi amici, parenti, colleghi e conoscenti:

- 15 buoni sconto da € 0,80 per acquistare una confezione di Spaghetti De Cecco da 500 g.

Questionari per la ricerca di mercato per intervistare amici e conoscenti.

Svolgimento del progetto

1 Scopri il tuo kit e assaggia la pasta De Cecco

Apri la confezione

Non appena ricevi il tuo kit apri la confezione e scoprine il contenuto insieme ad amici, colleghi, vicini di casa o alla tua famiglia e magari scatta le prime foto dell'apertura del pacco. Aprire un pacco è una gioia da condividere!

Organizza il primo assaggio e scatta delle foto

Se dove ti trovi hai una cucina a disposizione puoi subito preparare una deliziosa pasta al sugo, tanto semplice quanto buona, e farla assaggiare a chi è con te in quel momento. Scatta alcune foto dei primi assaggi e immortala le prime reazioni. Potrai inviare tutte le tue foto riguardanti il progetto insieme ai tuoi resoconti del passaparola: per farlo basta andare sul sito **www.trnd.it/dececco** e cliccare su "Scrivi un resoconto".

2 Esprimi la tua opinione

Esprimi la tua opinione

Potrai inviarci la tua opinione personale e sincera sulla pasta De Cecco in **tre sondaggi online** che avranno luogo durante le sei settimane del progetto.

- All'inizio del progetto: sondaggio iniziale
- A metà del progetto: sondaggio intermedio
- Alla fine del progetto: sondaggio finale.

Ti avviseremo per email ogni volta che sarà possibile partecipare ad uno dei sondaggi.

3 Fai conoscere la pasta De Cecco

Se la pasta De Cecco ti ha convinto, contribuisci insieme agli altri trnder partecipanti al progetto a far conoscere questa pasta di qualità fatta a regola d'arte.
Per farlo puoi, per esempio:

- invitare gli amici a casa per una spaghettata in compagnia e, tra un boccone e l'altro, parlare di come nasce la pasta De Cecco;
- distribuire i buoni sconto che hai trovato nel kit del progetto;
- raccontare ad amici, parenti e conoscenti la tua esperienza personale e tutto quello che hai appreso sulla speciale qualità della pasta De Cecco.

In questa guida al progetto abbiamo raccolto alcune idee per il passaparola (un paio di pagine più avanti). Di sicuro sarete comunque voi ad avere le idee migliori!

4 Scrivi dei resoconti del passaparola

Affinché De Cecco possa conoscere i dettagli delle tue conversazioni con amici e conoscenti, è importante inviare dei resoconti del passaparola. La cosa migliore è scrivere sempre un resoconto del passaparola subito dopo aver parlato con i tuoi amici, conoscenti o colleghi della pasta De Cecco.

Ci interessa in particolare sapere con quante persone ne hai parlato, cosa ne pensano della qualità e del meticoloso processo di produzione di questa pasta e quali domande ti sono state fatte. Scrivere i resoconti è molto semplice: vai sul sito **www.trnd.it/dececco** e clicca su “Scrivi un resoconto”.

I resoconti del passaparola sono alla base di un progetto trnd. **Più resoconti** raccogliamo, **meglio** potremo dimostrare a De Cecco i risultati ottenuti insieme.

5 Contribuisci alla ricerca di mercato

Diventa ricercatore di mercato per De Cecco!
Con i **Questionari per la ricerca di mercato** che hai trovato nel kit del progetto potrai intervistare 20 persone sulla pasta De Cecco e sfruttare l'occasione per raccontare loro quello che hai appreso su questa pasta che viene preparata da 125 anni seguendo metodi tradizionali.

Troverai ulteriori informazioni nei tuoi questionari per la ricerca di mercato.

Discuteremo insieme tutte le nostre domande ed idee sul blog del progetto:
www.trnd.it/dececco

Puoi inviarci domande o suggerimenti sul progetto direttamente per email a:
dececco@trnd.it

Le regole del gioco di trnd

Per permettere a tutti di fare un passaparola onesto ed efficace abbiamo stabilito alcune regole del gioco. I partecipanti al progetto hanno il dovere di attenersi in particolare ai seguenti punti.

Trasparenza
Tutti coloro che prendono parte ad un progetto trnd si impegnano sempre a precisare che hanno conosciuto i prodotti oggetto del test attraverso trnd e che partecipano ad un progetto di passaparola trnd. Questo perché vogliamo essere trasparenti con i nostri amici, senza fare pubblicità occulta. Quindi, condividi semplicemente con loro la tua impressione sul prodotto e le informazioni che hai acquisito su di esso. In fondo non sei un rappresentante che vuole vendere qualcosa porta a porta. ;-)

Onestà
Solo il passaparola onesto può funzionare! Questo significa che devi soltanto esprimere la tua opinione sincera ad amici e conoscenti, senza esagerare!

Ascoltare
Come te, anche i tuoi amici devono farsi un'opinione personale riguardo ai prodotti del progetto trnd a cui stai partecipando, e questo grazie ai tuoi spunti. Perciò saremo felici se li ascolterai attentamente, riportandoci le loro opinioni.

La frase da raccontare

De Cecco
seleziona e macina una miscela di grani di alta qualità per ottenere una tenuta in cottura unica.

Idee per un passaparola …

Comincia da dove ricevi il pacco.

Per noi italiani la pasta è un elemento immancabile dell'alimentazione quotidiana. Del resto, cosa c'è di meglio che ritrovarsi con amici e parenti davanti a un bel piatto di pasta? Qui di seguito trovi alcuni spunti per far conoscere la pasta De Cecco ad amici, colleghi e conoscenti!

Inizia dal luogo in cui ricevi il tuo kit: se ti trovi in ufficio puoi subito mostrare il suo contenuto ai tuoi colleghi e condividere le informazioni da esperto sulla produzione della pasta che trovi in questa guida. Se ne avete la possibilità, potete anche mettere subito alla prova la pasta De Cecco cucinando un piatto di penne in pausa pranzo! Se invece ti trovi a casa, invita i tuoi vicini ad aprire con te lo starter kit. Potete iniziare a scoprire il segreto della pasta De Cecco e organizzare una prima cena con il vicinato. Un bel modo per riunirsi e stare in compagnia!

Organizza una cena con gli amici.

Approfitta di questo progetto trnd per invitare gli amici a casa per una cena dedicata alla pasta De Cecco. Che sia una semplice pasta aglio olio e peperoncino o con il ragù, i tuoi amici apprezzeranno sicuramente la qualità di questa pasta unica. Racconta ai tuoi amici tutto quello che hai appreso sulla pasta De Cecco e invitali a fare con te la «prova del vetrino», di cui troverai la spiegazione nelle prossime pagine. Distribuisci poi i buoni sconto che hai trovato nello starter kit, in modo che i tuoi amici possano provare da soli tutto il gusto della pasta De Cecco e replicare una cena in compagnia dedicata a questa pasta!

… da acquolina in bocca!

Con amici e parenti state organizzando una gita fuori porta, magari al mare? Una pasta fredda è la soluzione ideale per il pranzo al sacco: pratica da preparare e sfiziosissima, basta qualche pomodorino fresco, capperi e olive! Portane qualche porzione in più per i tuoi amici e racconta del progetto con la pasta De Cecco. Lo sapevano che la bontà della pasta De Cecco è certificata?

Organizza un «social cooking De Cecco».

Prova ad organizzare un evento speciale: un «social cooking De Cecco». Di che si tratta? Di una serata tutta dedicata alla pasta De Cecco aperta agli amici (e magari anche agli amici degli amici!), in cui cucinerete la pasta De Cecco provando tante ricette gustose, senza dimenticare la «prova del vetrino»! Ai fornelli, potete dividervi due team: il «team Spaghetti» e il «team Penne Rigate». Chi cucinerà la ricetta più deliziosa? Via con la sfida! Non dimenticate di fare tante foto dell'evento e di inviarcele attraverso un resoconto del passaparola!

Racconta dell'unicità della pasta De Cecco ad amici e conoscenti.

Ma mangiarla non è l'unico modo per far parlare della pasta De Cecco! Grazie alle informazioni contenute in questa guida sei diventato un vero esperto di De Cecco e hai appreso molte informazioni sui procedimenti unici e certificati usati per produrre questa pasta speciale: racconta ai tuoi conoscenti, amici, parenti e colleghi la tua esperienza personale e il segreto per una pasta fatta a regola d'arte!

Di sicuro comunque sarete voi ad avere le idee migliori per il passa-parola. Scrivici che cosa si può fare per far conoscere la pasta De Cecco ad amici, parenti e colleghi. Non vediamo l'ora di ricevere i tuoi suggerimenti creativi!

La prova del vetrino…

La caratteristica più importante della pasta De Cecco è la sua qualità certificata. Possiamo verificare la perfetta cottura di questa pasta con un semplice e divertente test: come dei veri esperti pastai!

Controlla l'animella per verificare il punto di cottura.

Durante le prime fasi di cottura la parte esterna già cotta è traslucida mentre la parte interna cruda, detta «animella», è bianca. Man mano che la cottura procede la parte bianca si riduce e la parte traslucida aumenta. Il punto ideale di cottura si raggiunge quando la parte bianca scompare, ovvero quando l'animella sparisce.

Caratteristiche di una pasta di qualità dopo la cottura.

Possiamo provare noi stessi a controllare la presenza dell'animella: il modo più semplice è quello di tagliare la pasta con il coltello e di controllare la sezione di taglio. L'animella si presenta qui come dei punti bianchi più o meno grandi. Un sistema più preciso, utilizzabile soprattutto per gli spaghetti, è quello di schiacciare la pasta fra due vetrini (che hai trovato nel tuo kit del progetto). In questo caso l'animella si presenta come una riga bianca più o meno spessa a seconda del tempo che manca alla cottura completa.

Per la valutazione della qualità della pasta è indispensabile la cottura a scomparsa dell'animella. Una pasta di buona qualità e fatta solo con la migliore semola di grano duro, come la pasta De Cecco, una volta cotta rimane ben separata nel piatto, presenta un colore giallo paglierino (come quello del grano), è uniforme alla masticazione e ricorda il sapore dolce della semola, mantenendo la sua consistenza a lungo. Infatti, la pasta di qualità non è collosa, difetto, questo, tipico delle paste mediocri.

Testa la pasta De Cecco in un piatto con un po' d'acqua.

La pasta De Cecco assorbe rapidamente anche eventuale acqua presente nel piatto, cosa che non fanno invece le paste che vengono essiccate ad alta temperatura. Questo aspetto è molto positivo, poiché indica la capacità di assorbire il sugo e quindi di insaporirsi. Provalo anche tu!

… per una cottura della pasta a regola d'arte!

De Cecco ha condiviso con noi delle semplici ma importanti regole per gustare una vera pasta all'italiana cotta a regola d'arte.

1) Cuocere la pasta in acqua abbondante.
Inanzitutto, è importante partire dalla quantità d'acqua in cui cuociamo la nostra pasta: il rapporto tra pasta e e acqua deve essere minimo di 1 a 10 (per esempio, per 500 g di pasta sono necessari minimo 5 l d'acqua).

2) Versare la pasta solo in acqua bollente.
L'acqua deve essere in ebollizione sin dalle prime fasi di cottura, pertanto la pasta va messa in acqua salata solamente quando quest'ultima bolle vivacemente.

3) Non dimenticarsi di girare la pasta.
Dopo 20-30 secondi al massimo la pasta va girata con un mestolo. L'operazione va ripetuta se si tratta di pasta liscia, mentre se si tratta di pasta all'uovo va bene girarla soltanto nelle fasi finali di cottura, per evitare di romperla. La pasta all'uovo, infatti, è più delicata rispetto a quella di semola.

Importante: oggi molti prediligono la pasta non completamente cotta, poiché più consistente alla masticazione. Una pasta di ottima qualità come De Cecco va cotta in modo che al momento della degustazione risulti completamente cotta, in questo modo si apprezza al meglio il gusto e la consistenza. È bene ricordare che meno si cuoce la pasta e minore è la resa: 100 g di pasta cotti al 60-70% del tempo reale diventano ca. 220 g di pasta cotta, mentre se cotta al tempo corretto il peso finale aumenta di un ulteriore 10-15%.

Storia dell'azienda De Cecco

La storia del Molino e Pastificio dei Fratelli De Cecco inizia in Abruzzo, a Fara San Martino.

Il diploma vinto a Chicago.

In questo borgo, Don Nicola De Cecco produce la "miglior farina del contado". Da lui il figlio Filippo eredita la passione per questo lavoro e, dotato di particolare spirito imprenditoriale, amplia l'attività alla produzione di pasta, dando vita nel 1886 al Molino e Pastificio dei Fratelli De Cecco.

Nel 1889 Filippo mette a punto un sistema di essiccazione artificiale ad aria calda che rivoluziona il mondo della pasta, permettendone la produzione continuativa. L'innovazione fu di tale portata da meritare anche una voce dedicata all'interno dell'Enciclopedia Treccani.

Filippo decide allora di partecipare alla World's Columbian Exposition di Chicago nel 1893, per far conoscere la pasta De Cecco al grande pubblico e ai nuovi mercati. Il successo è immediato: durante tale occasione Filippo De Cecco vince il diploma e la medaglia d'oro per "la struttura superiore, il colore e la tenacità dopo la cottura". Da questo momento ha inizio il processo di internazionalizzazione dell'azienda.

Stabilimento produttivo De Cecco di Fara San Martino, Abruzzo.

Dopo la seconda guerra mondiale, durante la quale gli stabilimenti De Cecco vengono distrutti dai bombardamenti, inizia una fase di ricostruzione e di espansione: tra il 1950 e il 1960 il marchio De Cecco registra una costante crescita in Italia e all'estero. Da questo momento per De Cecco ha inizio un periodo di grande crescita, segnata dall'apertura di nuove sedi e nuovi stabilimenti. Al culmine di questo percorso c'è l'apertura dello stabilimento di Ortona nell'aprile 2013, che sostiene l'impressionante ritmo di produzione di 1.200.000 quintali di pasta all'anno.

Nel corso degli anni sono dunque molti i cambiamenti che hanno contrassegnato il successo della De Cecco, mentre immutata resta la volontà di tramandare, salvaguardare e consolidare i principi produttivi del Fondatore Filippo De Cecco: miscela di grani pregiati, semola fresca del proprio molino, trafile in bronzo, essiccazione lenta a bassa temperatura e controllo costante della qualità. Principi inviolabili difesi ed applicati ai nostri giorni dai discendenti del fondatore: Filippo Antonio, Saturnino e Giuseppe Aristide De Cecco. Oggi, come agli inizi nel 1886, tutto nasce da una forte passione e da quella tenace ricerca di perfezione in cui si traduce ogni azione firmata De Cecco, dalla pasta in poi.

Informazioni sul prodotto

Pasta De Cecco

Pasta a regola d'arte dal 1886:

- selezione dei migliori grani duri.
- semola pregiata che nasce dal cuore del chicco di grano.
- la semola viene impastata a freddo con acqua pura di sorgente.
- impiego di trafile in bronzo, per ottenere una superficie ruvida e porosa che trattiene meglio i condimenti.
- rispetto di antiche regole di essiccazione, con processi lenti, a bassa temperatura, per preservare l'integrità dei valori nutrizionali.
- ottima tenuta di cottura.

Disponibile in oltre 200 formati.

Prezzo consigliato*:
Confezione da 500 g: € 1,35

**Prezzo consigliato. Il prezzo finale è a totale discrezione del rivenditore.*

FSC
MISTO
Carta
FSC® C018117

trnd

www.trnd.it/dececco
Il tuo contatto personale trnd: the_queen@trnd.it
© 2015 trnd Srl – Via Fabio Filzi 5 – 20124 Milano